

季節の変わり目!

冬を乗り越える

機能的食品



42 カゴメ
植物性乳酸菌ラブレWプレーン



【規格】80ml/3X6 冷蔵
コレステロール・脂肪ゼロ・砂糖不使用・甘さスッキリで腸内環境を改善します。

43 カゴメ
植物性乳酸菌ラブレたっぷり食物繊維



【規格】80ml/3X6 冷蔵
不足がちな食物繊維を補うことができます。糖質オフ・低カロリー・乳脂肪0。すっきりヨーグルト味。

44 カゴメ
植物性乳酸菌ラブレ1日分の鉄分



【規格】80ml/3X6 冷蔵
普通の食事では摂りづらい鉄分が手軽に1日分摂れる。糖質オフ・低カロリータイプですっきりおいしい、プルーン味です。

45 日東食品
10個入りきわりカップ納豆30g (たれ・からし付き)



【規格】30Gx10/16 冷凍 自然解凍
冷凍の為、長期保存が可能です。小ロット10個単位での販売が可能です。

46 日東食品
10個入り丸大豆カップ納豆30g (たれ・からし付き)



【規格】30gX10/16 冷凍 自然解凍
冷凍の為、長期保存が可能です。小ロット10個単位での販売が可能です。



47 チヤス
元気な毎日高たんぱくヨーグルト(4P)



【規格】70g/4X6 冷蔵
つるっと軽めの食感と適度な甘さで毎日手軽に食べられます。

48 チヤス
しっかり鉄分ヨーグルト(4P)



【規格】70g/4X6 冷蔵
不足している鉄分に赤血球の形成を助ける葉酸、ミネラルの吸収を助けるオリゴ糖も配合しました。

49 チヤス
しっかり食物繊維ヨーグルト(4P)



【規格】70g/4X6 冷蔵
食物繊維との黄金の組み合わせであるビフィズス菌を使い、腸内から全身の健康をサポートします。

50 はくばく
押麦



【規格】800g/6 常温
最もスタンダードな麦です。粒の真ん中にある黒条線が特徴で、蒸気に当てた後、ローラーで圧縮されています。

51 はくばく
もち麦



【規格】800g/6 常温
「もち麦」はモチ性の大麦。ウルチ性の大麦に比べ、もちもちプチプチした食感と香り高い味わいが特徴です。

52 はくばく
十六穀ブレンド500g



【規格】500g/10 常温
コレステロール・脂肪ゼロ・砂糖不使用・甘さスッキリで腸内環境を改善します。



調味料が高騰している今!

～揚げ物、あきらめないで!～



「揚げない竜田揚げ」



メニュー例



サワラの竜田揚げおろしポン酢

材料

- ★オカフーズのPlusサワラ切身60g:1枚
- ★漬タレ：醤油5g、生姜1g、にんにく1g
- ★片栗粉：5～7g
- ★油5～7g

■こちらを使用しています

53 オカフーズ
Plusサワラ切身(骨取)60g

【規格】60g/5X15*2 冷凍
凍ったまま調理可。脂ののったサワラを厳選使用。柔らかな身質が特徴で高級感を演出できます。



作り方

①



魚を冷凍のまま1枚もしくは前日から冷蔵庫で半解凍しカットする。

※1枚冷凍のまま使用の場合、残りは冷凍保管する。
(数量管理し次回使用することでロス軽減)

②



冷凍もしくは半解凍の魚に下地を付け、付け汁を取り除き、片栗粉を塗す。

③



ホテルパンに並べて、油をかける。
余熱は必ずしっかりと行う。
コンビモード温度220～240℃
スチーム30～40%時間9～10分

④



完成♪
※油がホテルパンに残っている場合は使用料の調整をお願いします。